

Montag, 08.07.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Rinder Bifteki^{8, A1, C, G} mit Djuvec-Reis^{A1, G} und Krautsalat⁹ (ca. 540 Kcal) 4,80 6,80

Menü 2: Puten-Cordon-Bleu^{1,2,10, A1, G}, Leipziger Allerlei^{A1, G} und Kartoffelpüree^{3,5, G, L} (ca. 485 Kcal) 4,60 6,60

Menü Veg: Spaghetti^{A1} mit Gemüsebolognese¹, und kleinem Blattsalat¹ (**vegan**) (ca. 670 Kcal) 4,20 6,20

Dienstag, 09.07.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Schweinebraten⁵ mit Sauce^{A1, 1,5}, Kaisergemüse und Spätzle^{A1, C} (ca. 487 Kcal) 5,80 7,80

Menü 2: Chili con Carne¹ mit Reis und einem kleinen Blattsalat¹ (ca. 285 Kcal) 3,50 5,50

Menü Veg: Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt^{1,2,10, A1, A4, C, G} mit mediterranem Grillgemüse^{2, A, 1, L} und Bandnudeln^{A1, C} (ca. 427 Kcal) 5,40 7,40

Mittwoch, 10.07.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Makkaroni al Forno^{A1, G, I} mit Tomatensauce und kleinem Salat^{1,3,5, L} (ca. 435 Kcal) 4,50 6,50

Menü 2: Rindergulasch mit Fusilli^{A1} und einem klaren Bohnensalat^{2,9} (ca. 435 Kcal) 5,80 7,80

Menü Veg: Graupeneintopf^{A3, 1} mit einem vegetarischen Würstchen^{C, 1} (**vegan**) (ca. 253 Kcal) 4,20 6,20

Donnerstag, 11.07.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Schweineschnitzel^{A1, C, S} mit Balkansauce und Reis (ca. 402 Kcal) 5,70 7,70

Menü 2: Lasagne Bolognese^{A1, C, G, I} mit Tomatensauce und kleinem Blattsalat¹ (ca. 320 Kcal) 4,50 6,50

Menü Veg: Gemüse-Cous-Cous^{A1} mit Falafel^{A1} und Tomatensauce sowie einem kleinen Blattsalat¹ (**vegan**) (ca. 544 Kcal) 4,20 6,20

Freitag, 12.07.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Heringsfilettopf „Büsumer-Art“^{2,9, A1, C, D, J} mit Kartoffeln u. Gurkensalat^{A1,2,3,4, C, J, G} (ca. 954 Kcal) 5,50 7,50

Menü 2: Putengeschnetzeltes in Kokos-Curry-Sauce^{A1, G} mit Broccoli und Reis (ca. 505 Kcal) 4,20 6,20

Menü Veg: Schupfnudel-Gemüse-Pfanne^{A1, C, G} mit Rahmchampignons^{A1, G} und kleinem Blattsalat^{1,3} (ca. 482 Kcal) 4,20 6,20

Inhaltstoffe Allergene

1 mit Farbstoff	A glutenhaltiges Getreide	H3 Walnüsse
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen(wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	H4 Cashewnüsse
3 mit Antioxidationsmittel	A2 Roggen	H5 Pecanüsse
4 mit Geschmacksverstärker	A3 Gerste	H6 Paranüsse
5 geschwefelt	A4 Hafer	H7 Pistazien
6 geschwärzt	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H8 Macadamianüsse
7 gewachst	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H9 Queenslandnüsse
8 mit Phosphat	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
9 mit Süßungsmittel	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 Säureregulator	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 koffeinhaltig	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
12 chininhaltig	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H1 Mandeln	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H2 Haselnüsse	S Schwein

